

Lihan ja lihajalosteiden myynti sekä tilitys-ohjeet.

Tilitysohjeita.

Lihan tukku- tai vähittäiskauppaa harjoittavien liikkeiden ja henkilöiden, lihanjalostuslaitosten ja einesvalmistamoiden sekä ravitsemisliikkeiden on laadittava säännöllisesti kuukausittain tilitys, joka on jätettävä paikalliselle kansanhuoltolautakunnalle kahden viikon kuluessa kuukauden päättymisestä.

Tukkukaupat käyttävät lomaketta n:o J 100. Lomakkeesta tulee käydä selville paljonko liikkeellä on ollut tilikauden aikana käytettävänä erilaatuista lihaa ja elimiä (alkuvarasto ynnä tilikauden aikana saadut määrät) sekä paljonko liike on tilikauden aikana kiloissa ja markkoissa erilaatuista lihaa ja elimiä lähettänyt omille lihaa myyville tai sitä raaka-aineenaan käyttäville liikehaaroilleen sekä vieraille ostajille. Kullekin ostajalle lähetetyt erät on merkittävä erikseen. Loppuvarasto on myös lomakkeeseen merkittävä.

Vähittäiskauppa- ja ravitsemisliikkeet käyttävät lomaketta n:o J 101. Lomakkeeseen on merkittävä paljonko liikkeellä on ollut tilikauden alussa kiloissa ja markkoissa erilaatuista lihaa, elimiä ja lihajalosteita sekä paljonko niitä on tilikauden aikana saatu. Näiden yhteenlaskettu summa osoittaa käytettävänä ollutta tavaramäärää, josta loppuvaraston vähentämällä saamme myydyn määrän. Lihoille merkitään tukkuhintojen mukaan lasketut raha-arvot, lihajalosteille (makkarat, einokset ja lihasäilykkeet) vähittäismyyntihintojen mukaan lasketut. Sareke, jonka otsikona on „Tilitysarvo” täytetään kansanhuoltolautakunnassa. Jakelukauden aikana kerääntyneet kupongit ja ostoluvat on valmiiksi laskettuina toimitettava kansanhuoltolautakunnalle samanaikaisesti tilityksen kanssa. Lihan tukkuhintojen mukaan lasketun raha-arvon muuntaminen vähittäiskauppaliikkeiden tilityksistä tilitysarvoksi tapahtuu siten, että raavaan-, lampaan-, hevosen- ja poronlihan sekä elimien mk-määrät kerrotaan Helsingissä, Tampereella ja Kotkassa sekä niissä, näiden kaupunkien naapurikunnissa, joissa on samat hinnat luvulla $\frac{100}{80}$ sekä muilla paikkakunnilla luvulla $\frac{100}{83}$; vasikanlihan mk-määrä kerrotaan Helsingissä, Tampereella ja Kotkassa luvulla $\frac{100}{79}$ ja muilla paikkakunnilla luvulla $\frac{100}{82}$; pikkuvasikanlihan mk-määrä kerrotaan vastaavasti luvulla $\frac{100}{78}$ tai $\frac{100}{81}$ sekä sianlihan mk-määrä luvulla $\frac{100}{82}$ tai $\frac{100}{85}$.

Lomakkeessa tarkoittaa merkintä „Lihajalosteita $\frac{1}{1}$ ” sellaisia jalosteita, joita myydessä otetaan kuponkeja vähittäismyyntiarvoa vastaava määrä, „Lihajalosteita $\frac{1}{2}$ ” sellaisia, joita myydessä otetaan kuponkeja $\frac{1}{2}$ vähittäismyyntiarvosta ja „Lihajalosteita $\frac{1}{3}$ ” sellaisia, joita myydessä

otetaan kuponkeja $\frac{1}{3}$ vähittäismyyntiarvosta. Einesvalmisteiden ryhmitys on samanlainen. Vähittäismyyntiarvojen muuntaminen tilitysarvoksi tapahtuu luonnollisesti kertomalla vastaavasti luvuilla $\frac{1}{1}$, $\frac{1}{2}$ tai $\frac{1}{3}$. Ravitsemisliikkeiden tilityksissä saadaan tilitysarvot kertomalla sekä lihan, että lihajalosteiden ja lihasäilykkeiden kilomäärät sillä markkamäärällä, tätä nykyä 8:lla, mikä ravintoloiden on lihakiloa kohti tilitettävä. Einesvalmisteiden, mikäli ravitsemisliikkeet niitä käyttävät, tilitysarvo lasketaan samalla tavoin kuin vähittäiskauppaliikkeiden tilityksissä.

Lihajalostuslaitokset ja einesvalmistamot käyttävät lomaketta N:o J 104. Lomakkeen etupuolelle tehdään raaka-aineiden käyttöä tilikauden aikana koskevat merkinnät ja takapuolelle jalosteiden myyntiä koskevat merkinät. Sekä alku- että loppuvarastojen määrät on myös merkittävä samoin tilikauden aikana saapuneet raaka-ainemäärät. Muista raaka-aineista paitsi lihasta ja elimistä ilmoitetaan kuitenkin ainoastaan tilityskauden aikana käytetyt määrät. Lomakkeesta tulee näkyä paljonko kulkekin ostajalle on tilityskauden aikana myyty yhteensä kiloissa ja markkoissa a) $\frac{1}{1}$ kup. jalosteita, b) $\frac{1}{2}$ kup. jalosteita, c) $\frac{1}{3}$ kup. jalosteita ja d) vapaita jalosteita. Einesvalmistamoiden tilityksissä ei kuitenkaan vaadita kg-määriä. Raha-arvot on laskettava vähittäismyyntihintojen mukaan.

Vähittäiskauppa- ja ravitsemisliikkeiden lihatilitysten kontrolloimista varten on lihan tukkuliikkeiden, lihanjalostuslaitosten ja einesvalmistamoiden kirjoitettava kuukausittain kullekin ostajallensa lähetysoilmoitus (lomake n:o J 82), josta A-kappale on lähetettävä sille kansanhuoltolautakunnalle, jonka alueella ostaja elinkeinoansa harjoittaa; B on tarpeeton; C lähetetään ostajalle ja D jää kantaan. Lähetysoilmoituksessa tulee näkyä kukin lihalaatu (raavaan, vasikan, sian, lampaan, pikkuvaskan ja hevosen) erikseen; samoin myöskin niiden lihajalosteiden yhteismäärä, joita luovutetaan kolminkertainen määrä kuponkeja vastaan. Niinikään on kunkin tavaramäärän kohdalle merkittävä sitä vastaava raha-arvo (lihoille tukkuhintojen, jalosteille vähittäismyyntihintojen mukaan laskettuna.)

Lähetysoilmoitusten asemesta voi liike käyttää laskujäljennöksiä, sillä edellytyksellä, että laskuista suoraan nähdään, paljonko ostaja on tilikauden aikana saanut yhteensä (kg:ssa ja mk:ssa) a) raavaanlihaa, b) vasikanlihaa, c) sianlihaa, d) lampaanlihaa, e) pikkuvaskanlihaa, f) hevosenlihaa, g) elimiä, h) lihajalosteita $\frac{1}{1}$, i) lihajalosteita $\frac{1}{2}$ sekä j) lihajalosteita $\frac{1}{3}$.

Lihajalosteiden myynti.

Einesvalmisteista, joiden sisältämän lihan arvo tukkuhintojen mukaan laskien on enemmän kuin puolet tuotteen vähittäismyyntihinnasta, on perittävä lihakortin kuponkeja vähittäismyyntiarvoa vastaava määrä.

Einesvalmisteista, joiden sisältämän lihan arvo tukkuhintojen mukaan laskien on enemmän kuin $\frac{1}{3}$, ei kuitenkaan yli puolet tuotteen vähittäismyyntihinnasta, peritään lihakortin kuponkeja puolet vähittäismyyntiarvosta.

Einesvalmisteista, joiden sisältämän lihan arvo on enintään $\frac{1}{3}$ tuotteen vähittäismyyntiarvosta, peritään lihakortin kuponkeja $\frac{1}{3}$ vähittäismyyntiarvosta.

Ellei summa, jota vastaavasti lihakortin kuponkeja olisi perittävä, ole puolen kupongin arvolla tasan jaollinen, vaaditaan kuponkeja lähinnä edellistä, puolen kupongin arvolla tasan jaollista summaa vastaavasti, kuitenkin niin, että kaikista lihaa tai säännösteltyjä elimiä sisältävistä valmisteista otetaan vähintään puoli kuponkia.

Sellaisista einesvalmisteista, jotka sisältävät ainoastaan säännöstelystä vapaita elimiä tai verta ei lihakortin kuponkia vaadita.

Makkaravalmisteista saadaan ilman lihakortin kuponkia myydä ainoastaan ryyni-, peruna-, laukka- ja verimakkaraa sekä vasikanhyttelöä. Näiden laatujen valmistukseen ei saa vasikanhyttelöä lukuunottamatta käyttää säännöstelyn alaista lihaa eikä elimiä. Vasikanhyttelöön on lupa käyttää säännöstelyn alaista lihaa tai säännösteltyjä elimiä (s. o. maksaa, kieltä, munuaisia) enintään 10 % tuotteen painosta.

Savustettuja luita saadaan myydä ottamalla lihakortin kuponkeja vähittäismyyntihinnan kolmannesta vastaava määrä.

Suomimakkaraa, teemakkaraa, nakkimakkaraa, Berlinimakkaraa, halpamakkaraa, keitettyä sianfilettä, keittokinkkua, (luutonta), sekä keitettyjä ja savustettuja siansorkkia saadaan myydä ottamalla lihakortin kuponkeja puolet vähittäismyyntiarvosta.

Lihanjalostuslaitosten ja einesvalmistamoiden on jaettava tuotteittensa jälleenmyyjille hinnasto, jossa tulee olla kunkin lihaa sisältävän valmisteen kohdalla merkintä, joka osoittaa mikä osa tuotteen vähittäismyyntiarvosta on myydessä vaadittava lihakortin kuponkeja. Sopivin tapa on käyttää numeroita $\frac{1}{1}$, $\frac{1}{2}$ ja $\frac{1}{3}$.

Sianlihan käyttö jalostuslaitoksissa.

Sianlihaa on lupa käyttää lihanjalostuslaitoksissa ainoastaan seuraavien laatujen valmistukseen: Keitetty sianfile, keittokinkku, keitetty ja savustetut siansorkat ja -luut, karkea, kylmän savun metwursti, Berliinimakkarat, kielimakkarat, maksamakkarat, nakkimakkarat ja teemakkarat. Määräys koskee myös eineskeittiöitä, mutta ei sensijaan majoitus- ja ravitsemisliikkeitä. Sian elimiä ihraa ja verta ei edellä selostettu sianlihan käytön rajoitus kuitenkaan koske.

Sianlihaa sisältäviä lihajalosteita saa lihanjalostuslaitos valmistaa enintään neljänneksen painon mukaan lasketun kokonaistuotantonsa määrästä. Tarkkailua varten on lihanjalostuslaitoksen ilmoitettava kotipaikkakuntansa kansanhuoltolautakunnalle kuukaussittain kolmen viikon kuluessa kuukauden päättymisestä, valmistamiensa sianlihajalosteiden yhteinen kilomäärä sekä kokonaistuotantonsa määrä niinikään kiloissa. Ilmoittaminen voi tapahtua sopivimmin lihanjalostuslaitoksen tilityksen (KH-lomake n:o J. 104) yhteydessä lisäämällä lomakkeen taakse, alareunaan: „Sianlihajalosteiden osuus valmistuksen kokonaismäärästä kg eli %.”

Helsinki 1941. Valtioneuvoston kirjapaino.